TRAMONTINA

by Breville

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com
69121/011- 012
BRC600 BSSBRZ/1 - 2

SAT SERVIÇO DE ATENDIMENTO TRAMONTINA 14 CAIXA POSTAL
CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net

TRAMONTINA

by Breville

Multi Cook

Manual de Instruções

CONTEÚDO

3 A Tramontina recomenda a segurança em primeiro lugar

6 Conheça o seu produto

7 Utilizando o seu produto
- Como fazer risotos
- Como fazer arroz
- Como usar as funções de cozimento

13 Tabelas de cozimento de arroz

14 Cozimento no vapor

15 Cuidados e limpeza

16 Resolução de problemas

A TRAMONTINA RECOMENDA A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos nossos produtos colocando a sua segurança, nosso prezado cliente, em primeiro lugar. Além disso, pedimos a você que tenha cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e siga as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E AS GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova e descarte com segurança todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de asfixia em crianças pequenas, remova e descarte com segurança a tampa de proteção encaixada no plugue de alimentação desta panela multiuso.
- Não coloque a panela multiuso perto das bordas do balcão ou da mesa durante a sua utilização. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e livre de água e outras substâncias.
- Posicione a tampa de modo que a abertura para a saída do vapor esteja direcionada para longe de você. Erga e remova a tampa com cuidado, para evitar se queimar com o vapor liberado.
- Antes do uso, certifique-se sempre de que a panela multiuso esteja corretamente montada. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- Sempre use o aparelho em superfícies estáveis e resistentes ao calor.
- Use o recipiente de cozimento removível fornecido com a panela multiuso. Não use nenhum outro recipiente dentro do corpo da panela multiuso.
- Se o recipiente de cozimento removível estiver danificado ou amassado, não o utilize. Nesse caso, substitua-o antes de usar.
- Não use o aparelho dentro da cuba da pia.
- Não coloque outros objetos sobre a tampa quando a panela multiuso estiver montada, em uso ou guardada.
- Recomenda-se não colocar a panela em modo de cozimento sobre balcões de pedra durante o seu funcionamento, pois eles são sensíveis à distribuição irregular de calor e, se forem aquecidos localmente, podem rachar. Se desejar usar a panela sobre balcões no modo de cozimento, coloque-a sobre uma tábua de cortar ou um apoio para panelas à prova de calor.
- Não toque nas superfícies quentes. Use a alça para erguer e carregar a panela multiuso.
- Não use produtos químicos, lã de aço, esponjas de metal ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o exterior do corpo da panela multiuso ou o recipiente de cozimento, pois eles podem danificar o corpo do aparelho e o revestimento do recipiente.
- Mantenha a panela multiuso limpa. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Nunca conecte o plugue ou ligue o aparelho sem ter posicionado o recipiente de cozimento removível dentro do corpo da panela multiuso.

- Não coloque alimentos ou líquidos no corpo da panela multiuso. Somente o recipiente de cozimento removível foi projetado para conter alimentos ou líquidos.
- Nunca use a panela multiuso sem que haja alimentos e líquidos no recipiente de cozimento removível.
- Não toque nas superfícies quentes; use luvas de cozinha para remover a tampa e/ou o recipiente de cozimento removível. Erga e remova a tampa com cuidado e na direção oposta à sua, para evitar se queimar com o vapor liberado.
- Não permita que a água da tampa pingue dentro do corpo da panela multiuso, mas somente dentro do recipiente de cozimento removível.
- Mantenha sempre a tampa de vidro posicionada corretamente sobre o aparelho durante todo o seu funcionamento, a menos que a receita indique que ela seja removida.
- A tampa de vidro foi especialmente tratada para torná-la mais forte, mais durável e mais segura do que o vidro comum; no entanto, ela não é inquebrável. Se sofrer impactos muito fortes, ela pode se quebrar ou se enfraquecer, e pode, mais tarde, se estilhaçar sem causa aparente.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na borda de balcões ou mesas, entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido, nem permita que essas peças entrem em contato com umidade, a menos que isso seja recomendado nas instruções de limpeza.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa que se responsabilize por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.

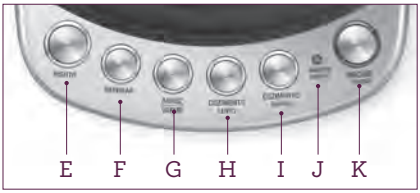
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um disjuntor com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter uma opinião profissional.
- Quando o aparelho não estiver em uso, posicione o botão em DESL., desligue-o da tomada e desconecte o plugue.
- Antes de limpar, sempre posicione o botão do aparelho em DESL., desligue-o da tomada, desconecte o plugue, remova o cabo de alimentação, se ele puder ser retirado, e deixe as peças esfriarem.
- Não posicione este aparelho perto ou sobre fontes de calor, como chapas quentes, fornos ou aquecedores.
- Posicione o aparelho a uma distância mínima de 20 cm de distância de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor ou ao vapor, e assegure-se de que haja espaço adequado acima e em todos os lados para a circulação de ar.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

⚠ *IMPORTANTE*

Desenrole totalmente o cabo antes do uso. Certifique-se de que o aparelho tenha esfriado por completo antes de guardar o cabo de alimentação dentro do recipiente de cozimento removível.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO



A. **Tampa de vidro temperado**
Com abertura para saída do vapor.
Pode ser utilizado em lava-louça.

B. **Recipiente de cozimento antiaderente removível**
Evita que os risotos e o arroz grudem.

C. **Alças que não esquentam**

D. **Cabo de alimentação removível (não mostrado)**
Para uma maior conveniência ao servir à mesa e ao guardar.

E. **Configuração RISOTO**

F. **Configuração REFOGAR**

G. **Configuração ARROZ/VAPOR**
A grande capacidade para 10 medidas prepara até 20 medidas de arroz cozido.

H. **Configuração COZIMENTO LENTO**
Cozinha suavemente em fogo brando por um período mais longo de tempo.

I. **Configuração COZIMENTO RÁPIDO**
Cozinha mais rapidamente, para quando você tem pouco tempo.

J. **MANTER QUENTE**
É ativado automaticamente após cada configuração (exceto refogar).

K. **Botão INICIAR|PARAR**

L. **Bandeja para cozimento no vapor em aço inox**
Ideal para verduras, legumes, frutos do mar e aves.

M. **Medidor de arroz e colher para servir**

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes do primeiro uso, remova todos os materiais da embalagem e etiquetas promocionais. Lave a tampa de vidro, a bandeja para cozimento no vapor em aço inox e o recipiente de cozimento antiaderente removível com água quente e sabão, enxágue e seque completamente.

COMO FAZER RISOTOS

Configuração REFOGAR

1. Antes de posicionar o recipiente de cozimento removível no corpo da panela, assegure-se de que o seu exterior esteja limpo (isso garante o contato correto com a superfície interna de cozimento).
2. Pressione o botão REFOGAR, que se acenderá em branco. Pressione o botão INICIAR|PARAR, que se acenderá em vermelho, para ativar a configuração.
3. Cubra com a tampa e deixe preaquecer por cerca de 2 ou 3 minutos (não preaqueça por mais de 5 minutos).
4. Acrescente óleo/manteiga e deixe aquecer/derreter por cerca de 1 minuto.
5. Se a receita usar frango ou frutos do mar, refogue em porções pequenas, cubra com a tampa e mexa de vez em quando até que os ingredientes estejam cozidos. Ao final, remova o alimento pronto do recipiente de cozimento.
6. Acrescente mais óleo/manteiga ao recipiente, se necessário ou se indicado pela receita. Deixe aquecer por cerca de 1 minuto.
7. Acrescente ingredientes como cebola e alho. Refogue, cubra com a tampa, se necessário, e mexa de vez em quando por cerca de 4 ou 5 minutos, ou até que os ingredientes atinjam a cor desejada.
8. Acrescente arroz arbóreo ou carnaroli e mexa bem. Refogue por cerca de 2 ou 3 minutos, mexendo de vez em quando.
9. Acrescente vinho (se for o caso) e cozinhe sem a tampa até que o arroz absorva todo o líquido e que todo o álcool evapore, mexendo com frequência.
10. Pressione o botão INICIAR|PARAR para interromper a configuração REFOGAR.
11. Consulte a etapa 1 da seção sobre a configuração RISOTO a seguir.

Configuração RISOTO

1. Siga as etapas 1 a 11 da seção sobre a configuração REFOGAR.
2. Adicione água ou caldo de carne/galinha e mexa bem. Cubra com a tampa e pressione os botões RISOTO e INICIAR|PARAR, para ativar a configuração. O botão INICIAR|PARAR se acenderá em vermelho e o cozimento terá início.
3. Deixe cozinhar até ouvir o alarme sonoro indicando o término do cozimento e a panela multiuso entrará automaticamente na configuração MANTER QUENTE. Isso levará cerca de 20 a 30 minutos, dependendo da receita.
4. Remova a tampa e mexa bem usando a colher fornecida. Neste estágio, podem ser acrescentados outros ingredientes, como manteiga, queijo parmesão, temperos, sal e pimenta.
5. A panela multiuso permanecerá na configuração MANTER QUENTE por 30 minutos antes de desligar. No entanto, o risoto é mais gostoso se servido o mais rápido possível após o fim do preparo.

UTILIZANDO O SEU PRODUTO

OBSERVAÇÃO

Em algumas ocasiões, a panela multiuso pode desligar ou entrar na configuração MANTER QUENTE antes de o cozimento ter sido concluído. Se isso acontecer, basta pressionar o botão de cozimento desejado e, em seguida, o botão INICIAR|PARAR.
O botão INICIAR|PARAR se acenderá em vermelho e a configuração selecionada será ativada. Este é um mecanismo de segurança para evitar o superaquecimento devido a certas condições de cozimento.

DICA

Para deixar seu risoto ainda mais gostoso, recomendamos que você mexa uma vez após 15 ou 20 minutos na configuração RISOTO.

OBSERVAÇÃO

O medidor de arroz da panela multiuso não é a medida padrão do sistema métrico.

Um medidor de arroz da panela multiuso equivale a 150g de arroz cru e 180ml de água. Se você perder o medidor de arroz da sua panela multiuso, use outra xícara, mas mantenha as mesmas proporções de cozimento e assegure-se de não exceder a linha máxima de 10 xícaras do recipiente de cozimento removível:

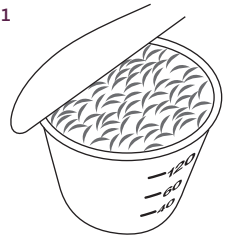
Arroz Branco = 1 medida de arroz + 1 medida de água
Arroz Integral = 1 medida de arroz + 1½ medidas de água

} Usando o medidor de arroz da panela multiuso

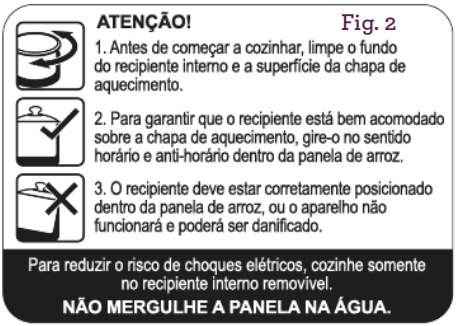
COMO FAZER ARROZ

Configuração ARROZ|VAPOR

Fig. 1

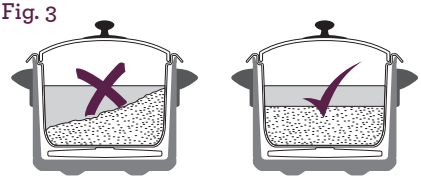


1. Use o medidor de arroz fornecido com a panela multiuso para medir a quantidade necessária de arroz (consulte as tabelas de cozimento – página 13). Use sempre medidas no nível, e não cheias demais (Fig 1).
2. Coloque o arroz medido em uma tigela separada e lave com água fria para remover o excesso de amido. O arroz estará pronto para ser cozido quando a água sair limpa. Escorra bem.
3. Antes de posicionar o recipiente de cozimento removível no corpo da panela, assegure-se de que o seu exterior esteja limpo (isso garante o contato correto com a superfície interna de cozimento) (Fig 2).


ATENÇÃO!
Fig. 2
1. Antes de começar a cozinhar, limpe o fundo do recipiente interno e a superfície da chapa de aquecimento.
2. Para garantir que o recipiente está bem acomodado sobre a chapa de aquecimento, gire-o no sentido horário e anti-horário dentro da panela de arroz.
3. O recipiente deve estar corretamente posicionado dentro da panela de arroz, ou o aparelho não funcionará e poderá ser danificado.
Para reduzir o risco de choques elétricos, cozinhe somente no recipiente interno removível.
NÃO MERGULHE A PANELA NA ÁGUA.

4. Coloque o arroz lavado no recipiente de cozimento removível, assegurando-se de que o arroz esteja espalhado por igual no fundo do mesmo, e não acumulado em um dos lados (Fig 3).

Fig. 3



5. Adicione água usando as seguintes proporções: Arroz Branco = 1 medida de arroz: 1 medida de água. Arroz Integral = 1 medida de arroz: 1½ medidas de água.
6. Coloque a tampa de vidro na sua posição.
7. Pressione o botão ARROZ|VAPOR e, em seguida, o botão INICIAR|PARAR para ativar a configuração. O botão INICIAR|PARAR se acenderá em vermelho e o cozimento terá início.
8. Quando o cozimento estiver completo, você ouvirá os alertas sonoros indicando o término do cozimento e a panela multiuso entrará automaticamente na configuração MANTER QUENTE.
9. Abra a tampa e mexa o arroz com a colher fornecida. Recoloque a tampa e deixe o arroz descansar por 10 a 15 minutos antes de servir. Isso permite que o excesso de umidade seja absorvido, resultando em um arroz com textura mais suave.

OBSERVAÇÃO

Após o uso da configuração ARROZ, o aparelho entrará automaticamente na configuração MANTER QUENTE por até 5 horas.

OBSERVAÇÃO

Não remova a tampa de vidro até o momento de servir (exceto para mexer o arroz após a conclusão do cozimento ou por instrução da receita).

OBSERVAÇÃO

Para interromper a configuração MANTER QUENTE, desconecte o cabo de alimentação.

⚠ *IMPORTANTE*

- *Antes de pressionar o botão INICIAR|PARAR, sempre coloque algum líquido no recipiente de cozimento removível.*
- *Não mexa no controle do seletor automático durante o funcionamento.*
- *Para evitar riscar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento removível, sempre use utensílios de madeira ou de plástico.*
- *Antes de começar a cozinhar, assegure-se de que o recipiente de cozimento removível esteja corretamente posicionado na base do aparelho.*

⚠ *ATENÇÃO*

- *Antes de remover o recipiente de cozimento antiaderente do corpo da panela, assegure-se sempre de que o cabo de alimentação esteja desconectado. Assegure-se sempre de que o aparelho esteja desligado da tomada e de que o cabo de alimentação esteja desconectado.*
- *Use sempre luvas de proteção ou pegadores de panelas ao remover a tampa e o recipiente de cozimento antiaderente do aparelho.*
- *Sempre posicione a abertura para saída do vapor da tampa para a direção oposta à sua, para evitar se queimar com o vapor liberado.*
- *Sempre erga e remova a tampa com cuidado, inclinando-a para o lado oposto ao seu para evitar se queimar com o vapor liberado.*
- *Para garantir uma proteção contínua contra o risco de choque elétrico, ligue o aparelho apenas em tomadas adequadamente aterradas.*
- *Use somente o recipiente de cozimento antiaderente removível para cozinhar.*
- *Se o recipiente de cozimento removível estiver danificado ou amassado, não o utilize. Nesse caso, substitua-o antes de usar.*

COMO USAR AS FUNÇÕES DE COZIMENTO

Configuração REFOGAR

Refogar na panela multiuso pode levar um pouco mais de tempo e, embora não seja estritamente necessário, as recompensas ficam evidentes no resultado final. O recipiente de cozimento mantém a temperatura estável e uniforme, permitindo que a carne doure e forme uma casquinha regular. Além disso, esse cozimento sela a umidade dentro da carne, intensifica o sabor e oferece resultados mais macios.

1. Antes de posicionar o recipiente de cozimento removível no corpo da panela, assegure-se de que o seu exterior esteja limpo (isso garante o contato correto com a superfície interna de cozimento).
2. Pressione o botão REFOGAR, que se acenderá em branco. Pressione o botão INICIAR|PARAR, que se acenderá em vermelho, para ativar a configuração.
3. Cubra com a tampa e deixe preaquecer por cerca de 2 ou 3 minutos (não preaqueça por mais de 5 minutos).
4. Acrescente óleo/manteiga e deixe aquecer/derreter por cerca de 1 minuto com a tampa.
5. Sempre refogue carnes e aves em porções pequenas. Cubra com a tampa e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando até que os ingredientes estejam uniformemente dourados. Remova-os do recipiente de cozimento. Quando terminar de refogar, siga para a seção Configurações de Cozimento a seguir.

Configurações de Cozimento

A panela multiuso tem duas configurações de cozimento: LENTO e RÁPIDO. Use as orientações recomendadas a seguir para determinar o tempo de cozimento e as configurações de aquecimento. Os pratos podem ser preparados com bastante antecedência e o tempo de cozimento pode ser regulado para que os alimentos estejam prontos para serem servidos no momento certo. Uma regra geral para a maioria das receitas de carnes, legumes e verduras cozidos é:

Configuração do Tempo de Cozimento

LENTO: 6-7 horas

RÁPIDO: 3-4 horas

As suas receitas tradicionais preferidas também podem ser adaptadas para o cozimento. Basta reduzir pela metade a quantidade de líquidos e aumentar o tempo de cozimento.

OBSERVAÇÃO

Estes tempos de cozimento são apenas aproximados e podem variar dependendo dos ingredientes, das quantidades nas receitas e do fato de o recipiente de cozimento e dos seus ingredientes estarem quentes após refogar.

Como indicação, carnes como frango ou pedaços pequenos de carne bovina terão os melhores resultados ao serem cozidos em modo rápido por 3 ou 4 horas.

Pedaços maiores de carne, como pernis de carneiro, terão os melhores resultados ao serem cozidos em modo lento por 6 ou 7 horas.

Tempos de Cozimento (com REFOGAR)

Quando for utilizada a configuração REFOGAR antes do cozimento, os tempos serão ligeiramente menores. Durante o cozimento, verifique em intervalos regulares se o prato está pronto.

Configurações de Cozimento Lento ou Rápido

1. Coloque todos os ingredientes no recipiente de cozimento, assegurando-se que os alimentos mais densos estejam distribuídos por igual no fundo, e não acumulados em um dos lados, e de que o nível de líquido esteja entre as marcas MÍN. e MÁX.
2. Coloque a tampa de vidro em sua posição.
3. Pressione o botão COZIMENTO LENTO ou COZIMENTO RÁPIDO e, em seguida, o botão INICIAR|PARAR para ativar a configuração. O botão INICIAR|PARAR se acenderá em vermelho e o cozimento terá início.
4. Deixe cozinhar até ouvir o alarme sonoro indicando que o cozimento foi finalizado. A unidade entra automaticamente na configuração MANTER QUENTE.
5. A panela multiuso permanecerá na configuração MANTER QUENTE por 5 horas antes de desligar.

A panela Multi Cook da Tramontina foi projetada especialmente para criar camadas de sabor, uma técnica usada pelos chefs profissionais para aprimorar e aprofundar o sabor das refeições, utilizando a mesma panela para dourar cebolas, refogar carnes e preparar cozidos, curry, sopas e molhos.

TABELAS DE COZIMENTO DE ARROZ

Nas tabelas a seguir, é usado o medidor de arroz fornecido com a sua panela multiuso.

OBSERVAÇÃO

O medidor de arroz da panela multiuso não é a medida padrão do sistema métrico. Um medidor de arroz da panela multiuso equivale a 150g de arroz cru e 180ml de água.

Se você perder o medidor de arroz da sua panela multiuso, use outra xícara, mas mantenha as mesmas proporções de cozimento e assegure-se de não exceder a linha máxima de 10 xícaras do recipiente de cozimento removível:

Arroz Branco = 1 medida de arroz + 1 medida de água
Arroz Integral = 1 medida de arroz + 1½ medidas de água

} Usando o medidor de arroz da panela multiuso

Arroz Branco

ARROZ BRANCO CRU (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	ÁGUA FRIA DA TORNEIRA (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	ARROZ COZIDO – APROX. (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	TEMPO DE COZIMENTO – APROX. (MINUTOS)
2	2	5	10–12
4	4	9	12–15
6	6	15	15–20
8	8	16	20–25
10	10	27	25–30

Arroz Integral

ARROZ INTEGRAL CRU (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	ÁGUA FRIA DA TORNEIRA (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	ARROZ COZIDO – APROX. (MEDIDAS DE ARROZ DA PANELA MULTIUSO)	TEMPO DE COZIMENTO – APROX. (MINUTOS)
2	3	5	25–30
4	6	10	30–40
6	9	15	40–45

OBSERVAÇÃO

Devido à quantidade adicional de água necessária para cozinhar o arroz integral, algumas bolhas de água com amido podem subir até a tampa durante o cozimento.

COZIMENTO NO VAPOR

Os alimentos cozidos no vapor retêm a maior parte do seu valor nutricional ao serem preparados na panela multiuso. Para cozinhar os alimentos no vapor, coloque-os na bandeja para cozimento no vapor em aço inox sobre água ou caldo de carne/galinha e cubra com a tampa de vidro. Mantenha a tampa de vidro fechada durante o cozimento no vapor, a menos que a receita ou a tabela instruam especificamente que a tampa seja removida. Remover a tampa sem necessidade faz com que o vapor se perca e o tempo de cozimento aumente.

1. Meça 3 ou mais medidas de água ou caldo de carne/galinha e coloque no recipiente de cozimento removível. Use no máximo 6 medidas de água.
2. Coloque os alimentos a serem cozidos no vapor diretamente na bandeja para cozimento no vapor em aço inox e insira-a no recipiente de cozimento removível.
3. Posicione o recipiente de cozimento removível com a bandeja para cozimento no vapor no corpo da panela e feche a tampa de vidro.
4. Pressione a configuração ARROZ|VAPOR e, em seguida, o botão INICIAR|PARAR para ativar a configuração. O botão INICIAR|PARAR se acenderá em vermelho e o cozimento terá início.
5. Quando o cozimento estiver completo, você ouvirá os alarmes sonoros indicando o término do mesmo e a panela multiuso entrará automaticamente na configuração MANTER QUENTE.
6. Se não for mais necessário cozinhar nada no vapor, pressione o botão INICIAR|PARAR para parar o funcionamento, desligue a panela multiuso da tomada e desconecte o cabo de alimentação. Deixe esfriar antes de lavar.

⚠ *ATENÇÃO: Erga e remova a tampa sempre com muito cuidado, inclinando-a para o lado oposto ao seu para evitar se queimar com o vapor liberado.*

OBSERVAÇÃO

Mantenha a tampa de vidro fechada enquanto cozinha os alimentos no vapor, a não ser que a receita ou a tabela indiquem especificamente que a tampa seja removida. Remover a tampa sem necessidade faz com que o vapor se perca e o tempo de cozimento aumente.

OBSERVAÇÃO

Não deixe que o recipiente de cozimento removível ferva até secar durante o cozimento no vapor.

OBSERVAÇÃO

Durante o processo de cozimento no vapor, é possível acrescentar líquidos quentes.

CONSELHOS E DICAS PARA COZINHAR VERDURAS E LEGUMES NO VAPOR

- Pedaços menores são cozidos mais rapidamente do que os maiores.
- Tente manter as verduras e legumes em um tamanho regular para garantir um cozimento por igual.
- Tanto as verduras e legumes frescos quanto os congelados podem ser cozidos no vapor.
- Se estiver cozinhando verduras ou legumes congelados no vapor, não os descongele.
- Podem ser necessários ajustes no tempo de cozimento de acordo com o tamanho e o formado dos vegetais e as preferências pessoais. Se quiser deixar as verduras e os legumes mais macios, deixe-os cozinhar por mais tempo.
- Não deixe que a água ou o caldo de carne/galinha atinjam a bandeja de aço inox, pois o cozimento no vapor não funcionará.

CUIDADOS E LIMPEZA

Desligue o cabo de alimentação da tomada.

Deixe que todas as peças esfriem antes de remover o recipiente de cozimento. Lave o recipiente de cozimento removível, a bandeja para cozimento no vapor em aço inox e a tampa de vidro com água quente e sabão, enxágue-os e seque-os por completo.

A Tramontina não recomenda que nenhuma peça da sua panela multiuso seja utilizada em lava-louças, pois os detergentes agressivos e as altas temperaturas da água podem manchar ou deformar o recipiente de cozimento removível e os acessórios.

O corpo da panela pode ser limpo com um pano úmido e, depois, seco por completo.

Para evitar danos ao aparelho, não use agentes de limpeza alcalinos ao fazer a limpeza, use um pano macio e detergente suave.

NOTE

Se o arroz cozido tiver grudado no fundo do recipiente de cozimento removível, encha-o com água quente e sabão e deixe descansar por cerca de 10 minutos antes de lavar.

⚠ *ATENÇÃO*

Antes de limpar a panela multiuso, retire o plugue do aparelho. Antes de usá-la novamente, seque o seu conector.

Não use produtos químicos, lã de aço, esponjas de metal ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o exterior do corpo da panela multiuso ou o recipiente de cozimento, pois eles podem danificar o corpo ou o revestimento do recipiente de cozimento.

Não mergulhe o corpo da panela ou o cabo de alimentação na água ou em qualquer outro líquido, pois isso pode causar eletrocussão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	O QUE FAZER
A panela multiuso se desliga de repente.	• Verifique se o plugue está corretamente ligado ao aparelho e à tomada. • O aparelho está sobrecarregado ou superaquecido devido às condições de funcionamento. Aperte o botão de cozimento desejado e o botão INICIAR|PARAR para restaurar as configurações e continuar a cozinhar. Deixe que o aparelho reaqueça por alguns minutos e continue a cozinhar.
A panela multiuso entrou na configuração MANTER QUENTE antes do cozimento estar completo.	• Pressione o botão INICIAR|PARAR para restaurar as configurações. Em seguida, selecione o método de cozimento desejado para continuar a cozinhar.

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES